

Diese Art Säfte sind wohl die allerbesten zu Gefrorenem, nur hat man dabei zu riskiren, daß oft viele Bouteillen zerspringen und man dann dadurch des Saftes verlustig wird.

1504. Punsch.

3 Orangen und 3 Zitronen werden ganz leicht an einem Pfund (500 Grm.) Zucker abgerieben, der Zucker in eine Schüssel gethan, der Saft der Zitronen und Orangen dazu. Ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) Thee wird mit einer Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wasser angebrüht, wenn er genug gesogen hat, durchgeseiht und zu obigem Zucker, wozu noch ein Viertelpfund (125 Grm.) in ganz kleine Stückchen geschlagener Zucker gethan wird, geschüttet; Arac oder Rum nach Gutfinden; dann noch einmal durch eine reine Serviette passirt. Man kann auch nach Belieben Wein unter den Punsch nehmen, nur muß es guter französischer sein, sonst würde der Punsch verdorben werden.

1505. Sehr einfacher Punsch.

2 Pfund (1 Kilo) Zucker wird mit einer Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wasser geläutert, gut verschäumt, dann von zwei Zitronen die äußerst dünn abgeschnittene Schale dazu gethan und mitgekocht bis der Zucker schön klar ist und kleine Perlen wirft; alsdann werden die Schelfen herausgenommen, der Saft der zwei Zitronen und zwei Orangen dazu gethan, nebst 3 Schoppen ($1\frac{1}{8}$ Liter) guten weißen Wein und eine halbe Maas ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser; dies wird alles auf dem Feuer gelassen bis sich ein Schaum zeigt, nachdem vom Feuer genommen, durch ein Tuch passirt und hernach nach Gutfinden Arac oder Rum darunter gemischt und bis zum Gebrauch heiß erhalten; am besten aber ist Punsch, wenn man ihn gleich wie er fertig ist serviren kann.

1506. Punsch mit Thee.

4 Orangen werden ganz leicht abgeschält, die Schalen in einen saubern Hafen gethan und eine Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) laues Wasser daran gegossen und wohl zugedeckt, wo man es dann einen halben Tag so stehen läßt; $4\frac{1}{2}$ Pfund ($2\frac{1}{4}$ Kilo) Zucker wird mit einer Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wasser geläutert, bis er hell ist, von 6 bis 8 Orangen und 4 Zitronen wird der Saft ausgepreßt, dieser durchpassirt und